

Hindistancevizli Tavuklu Pirinç Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~316 kcal

Açılış 7/10

Brezilya usulü hindistancevizli tavuklu pirinç tava, tavuğu pirinç ve hindistancevizi sütüyle buluşturarak parlak, yumuşak ve sıcak bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 2 su bardağı Su

Yapılış

1. Tavuğu kuşbaşı doğrayıp tavada 6 dakika soteleyin.
2. Pirinci yıkayıp tavaya ekleyin.
3. Pirinci tavukla 2 dakika çevirin.
4. Sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Pirinç 8 dakika piştikten sonra hindistancevizi sütünü ekleyin.
6. Yemeği 10 dakika pişirin, süt yüksek ateşte kesilmesin.

PÜF NOKTASI

Hindistancevizi sütünü son 6 dakikada eklemek tencerede kesilmeden kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına dilimi ve yeşil salata sunun.

Alerjenler

Süt